menestra se couene dinstate.

Fava menata.

Ogli de la fava franta/ & nettala molto bene/ & lavala & ponila al focho/ Et como leva un boglio getta quella acqua/ & mectivi tanta altra acqua ch avanzi un dito sopra la fava/ giongendovi etiamdio el sale necessario secundo la quantita/ Et ponila a boglir sopra la brascia longi dal focho/ & coprila/ & lassala ben cocer & bene asciuchare/ & da poi menala molto bene in un mortaio/ Et dapoi ritornala ascaldar in una pignatta Et togli una cipolla tagliata menuta/ & ponila a frigere in una pignatta co un pocho di bono olio/ & sia ben cotta & non arsa/ Et togli un pocha di saluia & di fachi overo pomi & tagliale menute/ & ponile ne lolio co la ditta cipolla/ & fa ch scia calda/ Dapoi fa le menestre de la fava menata/ & ponvi di sopra del dutto olio/ & de le cose ch sonno in esso/ & gectavi etiadio di sopra di bone spetie.

piselli frisch in carne salata

Iglia pesselli co le scorze como stano/ & fagli dar un boglio/ Et togli carne salata vergellata/ & tagliala in fette sottili & longhe mezo dito & frigele un pocho/ Et da poi mitti li ditti pesselli accocer co la dutta carne Et ponevi un pocho de agresto. un pocha di sapa/ o vero zuccharo/ & un pocha di canella/ Et simelemente se frigono li fasioli.

Friger la fava

Ogli fava/ & saluia/ & cipolle/ & fiche/ & pomi como e ditto di sopra/ & etiam dio alle bone herbe/ & mescola ogni cosa insieme/ & frigile ne la padella co olio/ & fane una frittata & como e cotta cacciala for/ & ponvi di sopra di bone spetie.

Menestra de Carne.

Iglia de la carne magra di vitello cotta allesso & battila menuta/ & ponila a boglire in brodo grasso/ giongendogli una mollicha di pane grattugiato/ & un pocho di pepe/ & di zafrano/ & lassala bollire p spatio di meza hora/ Dapoi lassala un pocho rifreschare & togli ova/ Caso grattugiato/ Petrosillo/ Maiorana/ & Menta ben battuta co un pocho dagresto/ & sbatti queste cose insieme/ & mettili co la dicta carne menandola pian piano col cochiaro/ Et tal menestra vole essere spessa como lo brodecto/ Et simulemente si po fare dele coratelle.

Menestra de Trippe.

Etrippe vogliono esser inprima ben nette/ & ben lavate/ bianche/ & ben cotte co uno osso di carne salata per dargli bon sapor/ & senza sale Acciochi siano piu bianche/ & como sonno cotte tagliale in pezzi piccini/ & metteli un pocha di menta/ di saluia/ & di sale/ & fagli dar un boglio/ Et dapoi fa le menestre/ & metteli di sopra de le spetie/ & del cascio achi piace.